

Château PANCHILLE



庞绮丽酒庄 传统款

超级波尔多法定产区红葡萄酒

庞绮丽酒庄的“传统”佳酿是我们的酿酒事业的核心，30 年来，他代表着我们一贯耀眼的质量！Pascal Sirat 先生，根据酒庄风土和年份精心酿制这款葡萄酒。他辛勤的付出倾注在从葡萄园直到葡萄酒的每一步。只有健全完整的、在成熟度最佳条件下采收的葡萄才会允许用于酿制这款得到权威认可的葡萄酒。

葡萄品种

葡萄品种：85%美乐，15%品丽珠。

平均树龄：45 岁

陈酿

分别在不锈钢罐和橡木桶中陈酿总共 18 个月。澄清操作会规律性地执行以保证果香味浓郁的同时带来优化单宁结构的氧气。

品酒笔记

紧致的红色酒裙，红色浆果、香辛料、木质口感。口感紧致，单宁柔和。回味细腻优雅。

酒食搭配

建议搭配各种烤肉、牛肋排、鸭胸肉以及奶酪。

适饮年限

六年

包装

750 毫升/500 毫升/375 毫升/1.5 升玻璃瓶，6 瓶横放纸箱。

Sirat 农业经营民事公司
1 bis Ld Penchille
33500 Arveyres – France



Pascal 电话 +33 [0]6 17 49 77 63
Géraldine 电话 +33 [0]6 09 64 63 74
邮箱: info@chateaupanchille.com
www.chateaupanchille.com